


第三次産業における転倒等の災害防止好事例



事業場名	スーパーマーケット田子重 清里店（藤枝市清里）
事業の種類	小売業
事業場規模	従業員数 128 名（社員・パートを含む）
設立	2016 年 3 月（企業 12 番目の店舗として新規開店）

基本的事項

	<ul style="list-style-type: none"> ・店舗部分にあっては、客同士や客と品出しを行う従業員が接触しないように通路を広くした。 ・野菜コーナーは、床面が濡れるおそれが多いことから、耐滑性の高いセラミックタイルを採用。（左写真手前）
	<ul style="list-style-type: none"> ・葉物野菜などでラッピングしていないものを陳列する前には、野菜から水滴が落ちる可能性があることから、吸水のためのマットを設置。
	<ul style="list-style-type: none"> ・店舗裏側の荷受け作業場のプラットフォームからバックヤード、売り場に至る床面に段差がない。

バックヤード

	<ul style="list-style-type: none"> ・可能な限り広く設計。 ・通路と台車類の置き場を白線にて区分け。 ・台車置き場には床の水勾配により台車が滑動しないように、キャスター部分に滑り止め塗装。 ・荷物の積み上げ高さを 1.8 メートルに制限。
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> ・作業場所から売り場に出る箇所に足ふきマットを設置。 ・総菜調理室出入り口には、ドアをはさんで通路側にレンタルマットを置くほか、調理室側には使い捨ての油吸着マットを敷いている。 ・マットはテープで固定。
	<ul style="list-style-type: none"> ・魚介を扱う作業場および総菜調理室の床面に砂入り塗料を施し、滑動防止。なお、油を使用する総菜調理室のほうの砂粒を大きくした。 ・魚介を扱う作業場に大量の氷を処分するための専用シンクを設けるほか、床面には多めの排水用集水枘を設置。
 <p>カット台 カート (イメージ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・品物の移動はカット台もしくはカートを使用。 ・カートは押さずに引いて移動。 ・カートは主に保管用とし、売り場へはカット台のみ使用。
<p>作業靴 (no image)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・バックヤード作業者は耐滑性の高い作業靴(魚介作業場では長靴タイプ)を着用。 ・管理者が適宜作業靴を確認し、洗浄等を指示。
	<ul style="list-style-type: none"> ・フライヤーの周囲に調理器具を置く場所を設置し、油の付いた調理器具がフライヤーの外周を越える際に発生する可能性がある油滴の落下防止。 ・商品をフライヤーから移動させる場合も、油切り場所とカット台を隣接させ、床面への天かす等の落下防止。
<p>○まとめ</p> <p>対象店舗においては、企業が持つ過去の事故(顧客および労働者)を教訓に、その設計段階からより安全な建物を目指して建てられた。</p> <p>店舗部分もバックヤード部分もいずれも通路の確保を重点とし、床材についてもその場所に応じた耐滑性の高いものを採用している。</p> <p>バックヤードにおける作業手順も安全を考慮したものとなっている。</p>	